

Menus du 21 / 2 au 8 / 4

RESTAURANT SCOLAIRE DE ZUTKERQUES

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :
 Produits Bio
 Produits Pêche durable
 Produits Labellisés
 Produit Local



Repas Végétarien			
lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE STEAK HACHE A L'ECHALOTE MACARONIS BIO	SALADE FROMAGERE OMELETTE NATURE FRITES RATATOUILLE QUATRE QUARTS MAISON	POTAGE DE LEGUMES SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE POMMES VAPEUR CHOUX DE BRUXELLES FRUIT BIO	PIZZA ROYALE POISSON MEUNIERE RIZ BIO EPINARDS A LA CREME YAOURT VANILLE

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
TARTE AU THON ESCALOPE DE DINDE FORESTIERE RIZ BIO PETITS POIS FROMAGE	PÂTES A LA CARBONARA SALADE BIO GRUYERE RÂPE YAOURT AROMATISE	SALADE VERTE BIO COMPOSEE CROUSTI FROMAGE PÂTES A LA SAUCE TOMATE LIEGEOIS CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES POISSON PANE SEMOULE HARICOTS BEURRE COMPOTE DE POMMES

Mardi gras			
lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
CELERI REMOULADE RÔTI DE DINDE AU JUS DUO DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE POIREAUX RÔTI DE BOEUF SAUCE KETCHUP FRITES HARICOTS VERTS BEIGNET	SPAGHETTIS BIO A LA BOLOGNAISE VEGETARIENNE GRUYERE RÂPE YAOURT NATURE	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE LIEU SAUCE BLANCHE RIZ BIO GRATIN DE CHOU FLEUR BANANE

Repas Végétarien			
lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
COLESLAW NUGGETS DE BLE SEMOULE BIO SALADE D'ENDIVES COCKTAIL DE FRUITS	SOUPE DE POIREAUX SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE GRUYERE RÂPE FRUIT	SALADE FROMAGERE SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES NOISETTES PETITS POIS CAROTTES CREME DESSERT	CRÊPES AU FROMAGE POISSON MEUNIERE RIZ BIO FONDUE DE POIREAUX GLACE

Repas végétarien			
lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
POTAGE A LA TOMATE CROUSTI FROMAGE SEMOULE BIO PIPERADE PETITS SUISSES AUX FRUITS	BETTERAVES ROUGES NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PENNE CAKE MAISON	JAMBON FRITES SALADE BIO FROMAGE YAOURT CHOCOLAT	FRIAND HOT DOG RONDO DE POISSON TOMATE RIZ BIO GRATIN DE COURGETTES POMME

lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
POTAGE AIGUILLETES DE POULET A LA TOMATE SEMOULE BIO CREME DESSERT AU CHOCOLAT	RAVIOLIS AU FROMAGE OMELETTE PÂTES BIO FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRE	FRIAND AU FROMAGE CARBONADE FLAMANDE POMMES VAPEUR ENDIVES BRAISEES GLACE	POTAGE A LA TOMATE STEACK HACHE FRITES SALADE BIO BEIGNET AU CHOCOLAT

Repas Végétarien			
lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
QUICHE LORRAINE CHIPOLATAS A L'ECHALOTE POMMES DE TERRE SAUTEES COMPOTE FRUIT BIO	POTAGE CAROTTES OMELETTE AU FROMAGE COQUILLETES MOUSSE AU CHOCOLAT	CHARCUTERIES BOEUF CAROTTES POMMES VAPEUR POIRE	SALADE COMPOSEE FILET DE COLIN SAUCE AUREORE SEMOULE BIO RATATOUILLE DONUTS



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.